Доц.М.А.Др.
Айчүрөк Мажитова
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
aichurok.mazhitova@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	2003 - 2008	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети
2	Магистр	2008 - 2011	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Англисче	C1	C2	B2	B2	C1
2	Орусча	C2	C2	C2	C2	C2
3	Түркчө	C2	C2	C2	C2	C2

A1: Beginner **A2:** Elementary **B1:** Pre-Intermediate **B2:** Intermediate **C1:** Upper-Intermediate **C2:** Advanced

Диссертациялары

1	Бүтүрүү иши	2008	Антоцианиндердин тамак-ашта колдонулушу жана концентрленген анар ширесин алуу Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк “Манас” университети

2	Магистрдик диссертация	2011	Кыргызстанда өсүүчү кээ бир жемиштердин антоциандарынын изилдениши жана копигментация методу аркылуу термостабилдүүлүгүнүн жогорулатылышы Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк “Манас” университети
3	Доктордук диссертация	2016	Кыргызстандын Чүй аймагында өндүрүлгөн бээ сүтүнүн жана кымыздын касиеттерин изилдөө Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк “Манас” университети

Илимий багыттары

Аналитикалык химия, Тамак-аш инженериясы, Тамак-аш технологиясы, Тамак-аш жана суусундук

Илимий даражалары

1	Др.	2012	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети

Берген сабактары

GMB-501 Тамак-аш чийки заттарынын жана даяр азык.касиетин изилд

GMB-511 Масса, энергия жана импульс ташуу кубулуштары

GID-612 Тамак азыктарындагы белокторду изилдөө

GID-627 Тамак-аш өндүр-үн таштан-ын биот-ия жолу менен кайра иш

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

MUH-301 Жылуулук алмашуу процесстери

MUH-204 Инженердик термодинамика

KMM-402 Химия инженерлиги лабораториясы ii

STJ-302 Өндүрүштүк практика

GID-323 Тамак-аш процесстеринин негиздери ii

GID-442 Кургатуу технологиясы

KMÜ-320 Процесстерди көзөмөлдөө

BTZ-451 Дипломдук иш i

KMÜ-406 Химия инженерлиги лабораториясы iii

GID-333 Рационалдуу тамактануунун негиздери

KMÜ-211 Физикалык химия

GID-316 Тамак-аш процесстерин башкаруу

KMM-342 Биохимия инженерлигинин негиздери

BTZ-452 Дипломдук иш ii

STJ-202 Окуу практикасы

GID-344 Механикалык ажыратуу процесстери

KMÜ-332 Биохимия инженерлигинин процесстери

KMÜ-336 Механикалык ажыратуу процесстери

KMÜ-407 Инструменталдык анализ

GID-509 Масса,энергия жана импульс ташуу кубулуштары

GID-510 Тамак-аш чийки затт..жана даяр азык.кас.изилд.зам.мет.

GID-515 Инженерликтеги реологиялык ыкмалар

GID-380 Тамак-аш инженерлигиндеги изгичи темалар

KMÜ-322 Химия инженерлиги лабораториясы i

KMÜ-405 Химия инженерлиги лабораториясы ii

KMÜ-425 Жаңы заттардын технологиясы

GID-521 Биопрцесстер инженерлиги

KMÜ-204 Термодинамика

STJ-402 Практика iii

KYM-540 Тереңдетилген биопроцесстер инженерлиги

Административдик кызматтары

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
1	Декан жардамчысы	Инженердик факультети	06.04.2022	-

Жетекчилик кылган диссертация темалары

1	Магистр Ажар Макамбай кызы 2022 LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN ''MAYASIZ'' EKMEK YAPIMINDA STARTER OLARAK KULL.

SCI, SCI-E, SSCI жана AHCI индекстүү журналдарда басылган макалалары

1. A.MACİTOVA, A.KASIMAKUNOVA, N.TÜRKER. (2022). Thermal stability enhancement of berry anthocyanins by co-pigmentation with extracts from natural sources. International Journal of Food Engineering, 18(7), 537-545. DOI: 10.1515/ijfe-2021-0260. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000835198300001.
2. A.Мажитова, A.Кулмырзаев. (2016). Determination of amino acid profile of mare milk produced in the highlands of the Kyrgyz Republic during the milking season. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, 99(4), 2480-2487. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030216001107.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. A.MACİTOVA, S.Zhumakadyrova. (2024). The free amino acid profiling of milk- and cereal-based Kyrgyz ethnic fermented beverages and their contribution to taste formation . Food Science and Applied Biotechnology, 7(1), 67-78. https://www.ijfsab.com/index.php/fsab/article/view/316.
2. A.MAKAMBAY KIZI, A.MACİTOVA. (2023). Biotechnological valorization of sugar beet wastes into value-added products. MANAS Journal of Engineering, 11(1), 136-144. https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/78236/1280304.
3. A.MACİTOVA, С.Б.А.. (2023). СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ВАЛОРИЗАЦИИ ОТХОДОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ С ПОМОЩЬЮ ПРОЦЕССОВ БИОХИМИЧЕСКОЙ КОНВЕРСИИ. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 2(1), 1102-1116. https://elibrary.ru/item.asp?id=54934483.
4. A.MACİTOVA, Ч.А.К.. (2023). БИОТЕХНОЛОГИЯЛЫК ЫКМАЛАР МЕНЕН МӨМӨ ЖАНА ЖАШЫЛЧА ӨНӨР ЖАЙ КАЛДЫКТАРЫН ВАЛОРИЗАЦИЯЛОО (АДАБИЯТКА СЕРЕП). ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, 3(1), 26-30. https://elibrary.ru/item.asp?id=54828192.
5. A.MACİTOVA, A.MAKAMBAY KIZI. (2022). САЛТТЫК КЫМЫЗДАН МИКРООРГАНИЗМДЕРДИ БӨЛҮП АЛУУ ЖАНА ИДЕНТИФИКАЦИЯЛОО. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, 4(-), 21-24. http://science-journal.kg/en/journal/1/archive/15300.
6. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, N.Nazarova. (2022). БУУРЧАКТУУЛАРДЫН АМИНОКИСЛОТАЛЫК ПРОФИЛИН ИЗИЛДӨӨ. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, 4(-), 29-34. http://science-journal.kg/en/journal/1/archive/15302.
7. A.MACİTOVA, J.Smanalieva. (2022). AMINO ACID COMPOSITION AND SOME PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS OF MULTI-FLORAL HONEY FROM MOUNTAINOUS REGIONS OF KYRGYZSTAN. Uludağ Arıcılık Dergisi, 22(2), 188-202. https://dergipark.org.tr/tr/pub/uluaricilik/issue/73408/1143337.
8. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2020). КЫРГЫЗСТАНДЫН ТООЛУУ ЖАНА БИЙИК ТООЛУУ АЙМАКТАРЫНДА ӨНДҮРҮЛГӨН БЭЭ СҮТҮН САЛЫШТЫРМАЛУУ ИЗИЛДӨӨ. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 3(55), 331-338. https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46121612.
9. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2020). БЭЭ СҮТҮНҮН БЕЛОКТУК КУРАМЫН ЭЛЕКТРОФОРЕЗДЕ ИЗИЛДӨӨ. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 3(55), 338-343. https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46121613.
10. A.Мажитова, A.Кулмырзаев. (2019). Аминокислотный состав кобыльего молока. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, (1), 59-60.
11. A.USUBALİYEVA, A.MACİTOVA, C.ÖZBEKOVA, А.Н.Б.. (2018). ИССЛЕДОВАНИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ (ВИТАМИН С) И БЕТА-КАРОТИНА В ОВОЩАХ ВЫРАЩЕННЫХ

В ПАРНИКОВЫХ УСЛОВИЯХ ЧУЙСКОЙ ОБЛАСТИ. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, 2(-), 41-44. http://science-journal.kg/ru/journal/1/archive/11314.

12. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2017). Determination of Amino Acid Composition of Cow's Milk by Liquid Chromatography Using Precolumn Derivatization. MANAS Journal of Engineering, 5(3), 25 - 34. https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/40448/484357.
13. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, C.ÖZBEKOVA, A.BODOŞOV. (2015). Amino Acid and Fatty Acid Profile of the Mare's Milk Produced on Suusamyr Pastures of the Kyrgyz Republic During Lactation Period. Procedia - Social and Behavioral Sciences, 195(-), 2683-2688. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042815039580.
14. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2015). Review: Physiologically functional components of mare's milk. MANAS Journal of Engineering, 3(2), 1-8. https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/40443/484321.

Докладдары

1. A.KADIRKULOVA, A.MACİTOVA. Free amino acid composition of yoghurt from different types of milk. 2nd International Conference on Engineering and Applied Natural Sciences, 2022. https://www.iceans.org/.
2. A.MACİTOVA, K.MIRBEK KIZI. Improvement of Shortbread Nutritional Quality with Sprouted Chickpea Flour. 3rd International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 2022. https://www.icaens.com/kopyas%C4%B1-2-nd-caens-2022.
3. K.SARTOVA, A.MACİTOVA, D.ABDIKALYKOVA. New Sorbents from A Waste of Local Plant Raw Materials for Water Purification from Dichromate Ions. 4th International Advanced Engineering Technologies (ICADET), 2022. https://www.icadet.org/.
4. K.SARTOVA, D.Abdikalykova, G.Kambarova, A.MACİTOVA. OBTAINING ADSORBENTS FROM PLANT WASTE IN NATIVE AND MODIFIED FORMS . International Symposium on Advanced Engineering Technologies, 2022. http://isadet.com/.
5. K.SARTOVA, A.MACİTOVA. Arabinogalactan – from tarragon wormwood (Artemisia Dracunculus). 1st International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 2021. https://www.icaens.com/kopyas%C4%B1-publication.
6. K.SALIEVA, A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. MANUFACTURING OF ACIDOPHILUS MILK WITH MARE'S MILK. IV. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2020. https://online.agrieurasia.com/TR/.
7. K.SARTOVA, A.MACİTOVA, Г.МАрапбаева, С.Жаңыл, M.MYRZAGULKYZY. ACCELERATED METHOD FOR EXTRACTİNG FLAVONOIDS FROM TARRAGON WORMWOOD (ARTEMISIA DRACUNCULUS). IV. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2020. https://online.agrieurasia.com/TR/.
8. B.BORKOYEV, K.SALİYEVA, K.SARTOVA, A.MACİTOVA, G.M.Arapbaeva. Extractable Substances from Plant Biomass Waste. 1 st International Congress of The Turkic World on Health and Natural Sciences, 2019. DOI: -. http://firstcongress.oshsu.kg/assets/documents/info.pdf.
9. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Composition, nitrogen fraction, and amino acid profile of mare's milk produced in the mountains and highlands. 2019 American Dairy Science Association® Annual Meeting, 2019. https://www.adsa.org/Meetings/2019-Annual-Meeting.
10. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Effect of milking season and pasture location on bioactive components of mare's milk produced in Kyrgyzstan. 2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (Euras, 2019. https://www.eurasianbiochem.org/previous_conferences.html.
11. K.SARTOVA, A.MACİTOVA. An alternative source of biodiesel based on tarragon (Artemisia Dracunculus). 2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences

(Euras, 2019. https://www.eurasianbiochem.org/previous_conferences.html.

12. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Application of the diethyl ethoxymethylenemalonate (DEEMM) reagent to the RP-HPLC determination of amino acids in foods. The XXII International Scientific Conference of Young Scientists and Specialists, 2018. https://indico.jinr.ru/event/436/.
13. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Amino Acids Composition of Mare's Milk Produced in Alamedin Gorge of Kyrgyz Republic. The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2017, 2017. https://biskek.agrieurasia.com/TR/tum-duyurular/.
14. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, C.ÖZBEKOVA. Fatty Acid Profile of Mare's Milk Produced in the Mountain and Highland of Kyrgyzstan during Milking Season. Ancon 2017- International Congress on Chemistry and Materials Science, 2017. http://ancongress.com/main/c/20172/en.

Долбоорлору

1. К.Сартова, Э.Өмүрзак Уулу, Б.Боркоев, К.Салиева, А.Усубалиева, А.Мажитова, К.Г, С.Ш, Д.А, А.Г. Жергиликтүү өсүмдүк сырьелорунун калдыктарын кайрадан иштетүүнүн технологиясын иштеп чыгуу. 0007671.